

Zu 2880/AB XXII. GP

Eingelangt am 27.06.2005

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

BM für Gesundheit und Frauen

Anfragebeantwortung

MARIA RAUCH-KALLAT

BUNDEMINISTERIN FÜR
GESUNDHEIT UND FRAUEN



Herrn
Präsidenten des Nationalrates
Dr. Andreas Khol
Parlament
1017 Wien

GZ: BMGF-11001/0092-I/A/3/2005

Wien, am 23. Juni 2005

Sehr geehrter Herr Präsident!

Im Nachhang zu der bereits unter GZ BMGF 11001/0069-I/A/3/2005 ergangenen Beantwortung der an mich gerichteten schriftlichen parlamentarischen

Anfrage Nr. 2921/J der Abgeordneten Mag. Johann Maier und GenossInnen darf ich ergänzend Folgendes ausführen:

Generell gilt für alle Antworten, dass folgende Produktgruppen unterschiedlich beprobt und untersucht worden sind:

- Krebstiere (Garnelen, Hummer, Langusten, Krabben u.ä.)
- Muscheln (Miesmuscheln, Austern, Jakobsmuscheln u.ä.)
- Meeresschnecken
- Tintenfisch
- Mischprodukte (Meeresfrüchtesalat u.ä.)

Diese Produkte wurden roh oder in diversen Zubereitungsarten, wie gekocht, geschält, entdärmt, in Öl, in Lake, in Gemüse u.ä. zur Untersuchung überbracht.

Frage 2:

Im Jahr 2004 wurde die folgende Anzahl an Proben entnommen:

Bundes-land	Proben-zahl
B	4
K	8
NÖ	15
OÖ	12
S	8
ST	6
T	11
V	9
W	134

Frage 3:

Im Jahr 2004 wurden 159 Proben untersucht.

Frage 4:

In der Tabelle ist eine Auflistung der Parameter zusammengestellt, auf die die Proben prinzipiell untersucht worden sind. Dabei ist aber ausdrücklich darauf hinzuweisen, dass der Untersuchungsumfang der einzelnen Proben immer nur einen Teil der Parameter umfasst hat. Die Auswahl der Prüfparameter der jeweiligen Proben erfolgte nach gesetzlichen und fachlichen Gesichtspunkten.

Parameter Meeresfrüchte gesamt
Aerobe mesophile Keime
Aldrin
alpha-Endosulfan
alpha-HCH
Anaerobe mesophile Keime
Anerobe KZ
Azinphos-methyl
Bacillus cereus
Benalaxyl
Benzoessäure
beta-Endosulfan
Bifenthrin
Blei
Bromophos-ethyl
Brompropylat
Bupirimat
Buprofezin
Cadmium
Campylobacter
Carbofuran
Chloramphenicol
Chloramphenicol qualitativ
Chlorbenzilat
Chlordimeform
Chlorfenson
Chlorpropylat
Chlorpyrifos

Chlorpyrifos-methyl
Clostridien
Clostridien, sulfitreduzierend
Clostridium perfringens
Coumaphos
Cyfluthrin
Cypermethrin
Cyproconazol
Deltamethrin
Diazinon
Dichloran
Dichlorvos
Dieldrin
Diethofencarb
Dimethoat
Dioxathion
Escherichia coli
Endosulfansulfat
Endrin
Enterobacteriaceen
Enterokokken
Fenarimol
Fenchlorphos
Fenpropathrin
Fenvalerat
Fischhygieneverordnung
Flucythrinat
Flusilazol
Fluvalinat
Gesamte schweflige Säure berechnet als SO ₂
Gewicht
Hefen
Heptachlor
Heptachlorepoxyd
Heptenophos
Hexachlorbenzol
Iprodion
Kennzeichnung
Koagulasepositive Staphylokokken
Kresoxim-methyl
Laktobazillen
Lambda-cyhalothrin
LebensmittelhygieneVO
Lindan (Gamma-HCH)
Listeria spp.
LMKV
Malathion
Mecarbam
Metalaxyl
Methidathion
Methoxychlor
Mevinphos

Mikrokokken
Mikroskopie (Belag)
Muschelverordnung
Myclobutanil
Nitrofurane:
Nitrothal-isopropyl
NWKV
Okadasäure
Omethoat
Organoleptik der aufgetauten Warenprobe
Organoleptik der bebrüteten Warenprobe
Organoleptik der Warenprobe
Organoleptik der zubereiteten Warenprobe
ortho para -DDE
ortho para -DDT
ortho para -TDE (DDD)
Oxadixyl
para para -DDE
para para -DDT
para para -TDE (DDD)
Parathion
Parathion-methyl
Penconazol
Pendimethalin
Permethrin
Phosalone
pH-Wert:
Pirimicarb
Pirimiphos-methyl
Prochloraz
Procymidon
Propiconazol
Propoxur
Propyzamid
Pseudomonaden
Pseudomonaden
Pyrazophos
Pyrifenox
Quecksilber
Quintozen
Salmonellen
Schimmelpilze
Schwefeldioxid
Sensorik
Sorbinsäure
Staphylococcus aureus
Sulfabenzamid
Sulfacetamid
Sulfachlorpyridazin
Sulfadiazin
Sulfadimethoxin
Sulfadoxin

Sulfaguanidin
Sulfamerazin
Sulfameter
Sulfamethazin (Sulfadimidin)
Sulfamethoxazol
Sulfamoxol
Sulfanilamid
Sulfaquinoxalin
Sulfathiazol
Sulfatroxazol
Sulfisoxazol
Tebuconazol
Tecnazen
Tetrachlorvinphos
Tetraconazol
Tetradifon
Tetramethrin
Thermotolerante Campylobacter
Tolclofos-methyl
Triadimefon
Triadimenol
Triazophos
Untersuchung auf Fehlgeruch
Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel
Vibrio parahämolyticus
Vinclozolin

Fragen 5, 6 und 8:

Im Zuge der Untersuchung und Begutachtung der übermittelten Proben nach dem Lebensmittelgesetz 1975 werden die Untersuchungsergebnisse einer Bewertung durch die Fachgutachter/innen unterzogen. Diese Risikobewertungen der Ergebnisse durch die Fachgutachter/innen sind Basis für die Beurteilung im Sinne des Lebensmittelgesetzes, z.B. als gesundheitsschädlich, verdorben etc..

Ergebnisse aufgrund der Untersuchungen 2004:

Beanstandungsgrund	2004
Verdorben	7
Wertgemindert	2
falsch bezeichnet	3
LMKV	10
LMHygVO	3
VO tiefgek. LM	1

Dabei kamen - neben den Proben unbekannter Herkunft - beanstandete Proben aus folgenden Ländern: Dänemark, Frankreich, Italien, Niederlande, Norwegen, Russland, Spanien, Thailand.

Frage 7:

Im Jahr 2004 wurden folgende Maßnahmen gesetzt:

Bundesland	Ware, Verstoß, Maßnahme
Burgenland	Keine, da keine Beanstandungen
Kärnten	2 Anzeigen, 1 Verwarnung
Niederösterreich	1 Gerichtsanzeige, verdorben 1 Verwaltungsanzeige, LMKV
Oberösterreich	1 Gerichtsanzeige, verdorben
Salzburg	Keine, da keine Beanstandungen
Steiermark	1 Gerichtsanzeige, verdorben
Tirol	2 Verwaltungsanzeigen, wertgemindert, falsch bezeichnet
Vorarlberg	2 Verwaltungsanzeigen
Wien	26 Gerichtsanzeigen, 16 Verwaltungsanzeigen

Frage 9:

In einigen Fällen wurden nachfassende Kontrollen durchgeführt. Eine Übersicht gibt die Tabelle:

Bundesland	Maßnahme
Burgenland	keine, da keine Beanstandungen
Kärnten	Proben aus der Gastronomie, es waren Mängel bei der Lagerung und der Weiterbehandlung Ursache für die Beanstandungen
Niederösterreich	Keine
Oberösterreich	Nachprobe
Salzburg	keine, da keine Beanstandungen
Steiermark	keine
Tirol	Verantwortliche wurden belehrt
Vorarlberg	keine, laufende Kontrolle dieser Warengruppen
Wien	keine, laufende Kontrolle dieser Warengruppen

Mit freundlichen Grüßen

Maria Rauch-Kallat
Bundesministerin